

¥0 日本語  
ENGLISH

1

JANUARY

The 横浜シーサイダー  
**YOKOHAMA SEASIDER**

*Magazine*



Yokohama International School Presents

**THE HAUNTING  
OF HILL HOUSE**

Culture & Events カルチャー・イベント情報



## Immigration Lawyer

### Services

- Change of Visa status
- Extending period of stay
- Permanent Residency
- Naturalization
- Establishing a company
- Marriage/Divorce Procedures
- Naturalization
- and more...

### Contact

044-920-9521  
office@kasamayumiko-office.jp

Hours  
Monday to Friday: 10:00 ~ 18:00  
*(For Saturday, Sunday, and Holiday, please ask)*





**Gyoseishoshi**  
**Kasama Yumiko Office**

<http://www.kamayumiko-office.jp/>

Original Equipment

# 045

Yokohama Canvas Bag  
横浜帆布バッグ

**Y.H.C.**



Produced by  
U. S. M. Corporation

Corporation 1000794, 4-24 Kogane  
Naka-ku YOKOHAMA 221-0002

Made in Nippon

■ Web shop : [www.045usmc.com](http://www.045usmc.com)





JAPANESE LESSONS IN HONMOKU



COZY and RELAXED  
ENGLISH SUPPORT  
PRIVATE LESSONS  
GROUP LESSONS



KIWI

Japanese  
Language School

[www.kiwi-education.jp](http://www.kiwi-education.jp) 045-319-4582





Luxury housing for  
Expats and Military

[www.kencorp.com](http://www.kencorp.com) [facebook kencorp.yokohama](https://www.facebook.com/kencorp.yokohama)



Yokohama



0120-045-054



## English Speaking Attorney In Kawasaki City

(next to Tokyo & Yokohama)

Legal service in English  
on cases related to Japan

- ▶ Business cases (*contracts, bankruptcy, etc.*)
- ▶ Traffic accidents (*claim for damage*)
- ▶ Civil cases (*lawsuit, arbitration, etc.*)
- ▶ Family cases (*divorce, inheritance, will, etc.*)

**Kei Sumikawa** (Attorney at Law)

web@smkw.biz <http://sumikawa.net/>

TEL: 044-276-8773

Member of Yokohama Bar Association

国内案件にも  
対応いたします。  
弁護士 澄川 圭  
(横浜弁護士会所属)



澄川法律事務所  
Sumikawa Law Office

## AMI & Kinpira Kitchen

are looking for staff

Call: 045-319-4837 for info



# The Haunting of Hill House

Adapted for the stage by **T. Andrew Leslie** From the novel by **Shirley Jackson**

Preview 5PM January 28<sup>th</sup>


Shows 7:30PM January 29<sup>th</sup> & 30<sup>th</sup>  
2PM January 31<sup>st</sup>

Location Tanner Auditorium  
at Yokohama International School

Admission ¥1,500 Adults ¥500 Students  
Purchase tickets at <http://bit.ly/haunting2016>

Dare you stay the night?

THE HAUNTING OF HILL HOUSE is presented by special arrangement with  
Dramatists Play Service, Inc., New York.  
Not recommended for young children





2016 is here. Many residents of our fine city have cleaned their houses, shared in festivities with friends and families, and likely made a visit to a local shrine to make wishes for the new year. We hope yours has gotten off to a fantastic start.

Those that dislike the humid dog days of summer welcome the sharp January air into their lungs with a few deep breaths and a smile. Fans of warmer weather need not feel left out, as shopkeepers are ready to welcome you in; let them provide some merriment and shelter from the cold.

Surely chain restaurants and coffee shops will be luring customers with offers of new products this time of the year, but a visit to a locally owned establishment is our recommendation. Helping our neighbors' new year start off right serves only to build and strengthen our neighborhood ties. As we always say, together we can make this city an even better place.

あけましておめでとうございます。2016年がやって来ました。家の大掃除を終え、友達や家族と新年のあいさつを交わし、初詣も終わったころだと思います。皆様の一年のスタートがが素晴らしいものであったことを願っております。

湿気が多い盛夏が苦手な方は、からっとした1月の空気を深呼吸しながら笑顔で迎えているのではないのでしょうか。しかし、温暖な気候が好きな方も取り残されたような気持ちになる必要はありません。街中の店主は皆様をもてなす用意ができてます。楽しく陽気な店内に足を運び、寒さをしのぐのもいいかもしれません。

もちろんこの時期になると、レストランやコーヒーショップのチェーン店は新商品で顧客を呼び込んでいますが、できるだけローカルのお店に足を運ぶようにしましょう。地元のビジネスが新年良いスタートがされるよう協力しましょう。きっと地域のつながりがより深まります。いつものように、「力を合わせて、横浜をもっと素敵な街にいきましょう」

Visit us on the web at  
[www.yokohamaseasider.com](http://www.yokohamaseasider.com)

Email: [info@yokohamaseasider.com](mailto:info@yokohamaseasider.com)



[www.facebook.com/SeasiderMagazine](http://www.facebook.com/SeasiderMagazine)



Follow us on Twitter @YokohamaSsdr

The contents of The Yokohama Seasider Magazine are fully copyrighted. No part of this magazine may be copied, distributed or reproduced in any form without the written consent of Bright Wave Media. Opinions expressed herein are not necessarily endorsed by the publisher. We are not responsible for the quality or claims of advertisers. YSM is available at roughly 500 locations. Except for ads, and unless noted, none of the content in the Yokohama Seasider Magazine is paid publicity. We feature information we think is important.

Cover: YIS students in costume for The Haunting of Hill House. (photo Genki Unno)  
Publisher: Bright Wave Media, Inc.  
Editorial: Ry Beville, Matthew Gammon, Saito Hisao, Brian Kowalczyk, Jeremy Laughlin, Misato Hanamoto, Yuri Tamaki  
Design: Matthew Gammon  
Sales: Jeremy Laughlin  
Copyright 2016

株式会社 Bright Wave Media  
(Appointments only)  
231-0063 Yokohama, Naka-ku  
Hanasaki-cho 1-42-1  
(Noge Hana\*Hana)



to 登  
ra 良  
ya 屋

YOKOHAMA'S  
LEGENDARY  
SASHIMI

Yokohama  
Naka-ku, Yoshida-machi 2-3  
045-251-2271  
MON-SAT 11:00-21:00 (L.O. 20:30)

MAP  
13

BEEF GRASS FED BEEF PORK LAMB VEAL CHICKEN TURKEY CROCODILE KANGAROO OSTRICH GOAT CAMEL BOAR HORSE PATTIES BURGERS SKEWERS SAUSAGES HAM BEEF JERKY BACON AND MORE BACON MEAT PIES CHEESE CAKES SWEETS BREAD DJUK SPIGGS GRILLS AND NON FOOD ITEMS FROZEN FRUITS AND VEGETABLES RABBIT VENISON PREMIUM MEAT FROM USA AUSTRALIA AND NEW ZEALAND WE SHIP ALL OVER JAPAN TO YOUR DOORSTEP. ORDER ONLINE NOW!

※、ミートガイのオンラインショップには1400種類以上の商品が！商品を玄関先までお届けします。ご注文オンラインで！

[www.TheMeatGuy.jp](http://www.TheMeatGuy.jp)

The Meat Guy

MOTOMACHI SAKE BAR

# Sagan

日本酒サガン

For Information & Reservations Call  
**045-663-3070**

5 minutes from Ishikawacho Station  
石川町駅から徒歩約5分

1-17-3 Ishikawacho, Yokohama  
横浜市中区石川町1-17-3

**Hours**  
17:00 to 24:00  
**Closed**  
Mondays  
月曜日

MAP  
4

# Portfolio Reviews

Text by Saito Hisao

There are quite a few portfolio reviews held across Japan, from those sponsored by businesses with ties to photography, to those held by large organizations and corporations. To explain exactly what a portfolio review is, I'd have to take you back to the "Arles International Photography Encounter." The origins date back some thirty years ago, to a festival where the director of the French National Library would look at the portfolios of photographers in the hotel lobby. If he saw something he liked, he'd buy it and make it a part of the library collection.

Overseas portfolio reviews are almost like a marketplace for photography. In Japan, however, they are an opportunity for photographers to get their work critiqued, and are a strong indicator of their future potential success. For these reasons, there tends to be money exchanging hands most of the time overseas and it's very easy to attract sponsors. But in Japan, it's more of a career step; there's not a lot of money involved. Put another way, it's hard to attract sponsors. Maybe that's part of the reason why there aren't any large-scale portfolio reviews. The Arles International Photography Encounter is, as its name implies, a place where a variety of encounters transpire through photography. This is at least how we interpret it here at the Darkroom.

Let's invite experts of the photography world to Noge's entertainment district, then eat and drink with them while discussing photography!

The truth is, participants in the Yokohama Portfolio Review that we host at Akarenga Sôko tend to make their way with reviewers to Noge, where the conversations continue. If that's what's been happening, we might as well just host it from the start in Noge! That's what reviewers have told us. It's point-blank feedback, but if we can do it and have a good time, then why not? So to that end, this coming spring, we're going to launch the "Photo Festival in Noge." The word "review" has permeated the culture relatively deeply, but most photographers and cameramen in Japan unfortunately haven't shed their amateurism. There are too many people saying, "I'm just not ready yet," regardless of whether they've graduated from the amateur ranks to become talented, developing artists. For that reason, I want this to be a review where photographers can more casually test their mettle before the bigger Yokohama Photo Festival review.

When in Rome, do as the Romans do; when in Noge, do the same. He who mingles with vermilion turns red; he who drinks does, too. Noge was the birthplace of modern photography in Japan, so this is where I'd like everyone to be talking about photography. For details on the Photo Festival in Noge, please visit the Yokohama Photo Festival official homepage.

ポートフォリオレビューというと、写真関連の企業の主催するものから、自治体と大手企業が連携して開催するものまでたくさんのレビューが日本中で開催されている。ポートフォリオ レビューという言葉を知りていくと「アルルにおける国際的な写真の出会い」(Rencontres Internationales de la Photographie d' Arles)にたどり着く。ポートフォリオレビューのきっかけは、約30年前フェスティバル期間中にフランス王立図書館館長が、ホテルのロビーで写真家達のポートフォリオを見て気に入った作品があればその場で買い上げ、図書館に収蔵していったということらしい。

海外でいうポートフォリオレビューは、写真市場にとっても近いところにある。一方で日本でいうポートフォリオレビューは、講評の場であり次のステップへ進むための登壇的な意味合いが強い。よって海外の場合多くのお金が動くということもあり、スポンサーが付きやすい。日本の場合ステップアップの場なのでお金はあまり動かない。つまりスポンサーが付きにくい。大きなポートフォリオレビューが日本で開催されない理由がそこにあるのかもしれない。「アルルにおける国際的な写真の出会い」(Rencontres Internationales de la Photographie d' Arles)つまり、写真を通して様々な出会いを創出する。これを私たち THE DARKROOMなりに解釈するところなる。

「写真業界のエキスパートを野毛の街(飲食店)に招いて飲んだり食べたりしながら写真談義をしよう！」

実際のところ、私達が主催するヨコハマフォトフェスティバルのレビューでも、会場の赤レンガ倉庫から野毛に流れてレビューのようなことになっているらしい。だったらいっそのこと最初から野毛でやってしまえばいい、という声をレビューの方々からもいただいた。それを言われたら身も蓋も無いのだが、そこはそれで楽しく出来ればそれでいいじゃないか、ということで今年の春先に「野毛まちなかフォトフェスティバル」をスタートさせることにした。レビューという言葉は比較的浸透してきてはいるが、大半の日本の写真家やカメラマンは、残念ながらアマチュアイズムから抜け切れていない。既にアマチュアを通り越して立派な作家として成立しているにもかかわらず、「自分はまだまだです」という人が多すぎる。ということでヨコハマフォトフェスティバルのレビューの前哨戦として気楽に参加できるレビューにしたいと考えている。

郷に入れば郷に従え——野毛に入れば野毛に従え。朱に交われれば赤くなる——酒に交われれば赤くなる。写真発祥の地の一つとしてあげられる野毛で、おおいに写真を語ってみたい。

「野毛まちなかフォトフェスティバル」

詳細はヨコハマフォトフェスティバル オフィシャルホームページを確認して欲しい。

Yokohama Photo Festival website: [www.ypf.jp](http://www.ypf.jp)





## DARK ROOM INTERNATIONAL



### ADDRESS 住所

中区花咲町1丁目42-1-2F  
Naka-ku, Hanasaki-cho 1-42-1-2F

Tel/Fax: 045-261-7654

[www.thedarkroom-int.com](http://www.thedarkroom-int.com)

## ABOUT US

The Dark Room International, which generously sponsors these pages of photography each month, is a fully functional dark room located in the historical Noge district. Develop your black and white film and make prints— from start to finish, the photo is completely yours! The members are helpful and friendly so please drop by if you are interested in photography.

本誌が毎月お世話になっている「ダークルームインターナショナル」は野毛にあり、ここには写真の現像に必要な設備がすべて揃っています。白黒写真の現像、焼き付けまですべて自分で出来るのはとても楽しいもの。「ダークルームインターナショナル」のスタッフは皆さん親切でいろいろ教えてくれるので是非写真の現像焼き付けを体験してみてください。



## Recipe

TUNA AND OCTOPUS  
CAJUN POKE

## Ingredients

tuna.....	100g	apple vinegar.....	50ml
octopus.....	100g	olive oil.....	150ml
garlic, grated.....	1 clove	tabasco.....	a dash
whole-grain mustard... 1	1 tsp	lemon juice.....	1/2 lemon
Cajun spice.....	as desired	wakame.....	as desired
sugar.....	3g	red onion, sliced.....	1/4 onion
salt.....	2g	minced chives.....	as desired

## Directions

1. Cut tuna and octopus into bite-sized chunks. Lightly roll in salt.
2. To the grated garlic, add (in order) mustard, Cajun spice, sugar, salt, vinegar, and olive oil. Mix thoroughly throughout.
3. Add wakame and sliced onion and mix well. Sprinkle with chives.

## マグロと真ダコのケイジャンポキ

## 材料

マグロ.....	100g	アップルヴィネガー.....	50ml
真ダコ.....	100g	オリーブオイル.....	150ml
ニンニク.....	1片	タバスコ.....	少々
粒マスタード.....	大さじ1	レモンジュース.....	1/2個
ケイジャンスパイス.....	適量	ワカメ.....	適量
砂糖.....	3g	赤玉ねぎスライス.....	1/4個
塩.....	2g	チャイブ.....	適量

## 作り方

1. マグロとタコを一口大に切り、軽く塩を振る。
2. すりおろしたニンニクに粒マスタード、ケイジャンスパイス、砂糖、塩、ヴィネガー、オリーブオイルの順に加え、よく混ぜる。
3. ワカメ、スライスした赤タマネギと全て混ぜ合わせて味をなじませ、刻んだチャイブを乗せて完成。

## Happy New Year!

By Yosuke Katsuchi (Green owner)

## Happy New Year!

Thanks to all of your support we at Green had a great 2015. Our staff will continue to work hard and look forward to your next visit. The first topic of conversation for 2016 concerns oysters, which come from all over Japan, from Hokkaido to Kyushu.

Freshwater plankton carried from far upstream in the mountains finds its way to the ocean to mingle with its saltwater cousins. The brackish waters at the mouths of rivers are thus areas rich with plankton. Oysters flourish here and are often rich in flavor. The oysters used at Green are provided to us by one Mr. Nakajima from Akkeshi, Hokkaido. Akkeshi's oysters, which live in the brackish waters I described, are full of nutrients. Not only are they delicious, but they contain glycogen, protein and minerals. They are referred to as the "ocean's milk."

In countries such as America, Australia and France, farm-raised oysters are common. When compared to these, Japan's oysters are usually creamier and have a stronger flavor. They go well with beer and wine. Creamy oysters go quite well with stouts. While oysters taste great raw, when grilled they become more aromatic and their flavor more concentrated. Grilled oysters with sake is an especially great combination. Because the oysters' taste depends on the season and region of origin, you can have a lot of fun pairing your favorite sake with different varieties of oyster. Enjoy the experimenting!

## 明けましておめでとうございます

昨年皆様のお力添えもありとても良い一年にすることができました。今後ともスタッフ一同精進してまいりますのでよろしくお願い致します。2016年、最初の話題はグリーンでもお馴染みの牡蠣!! 日本中の様々な産地で育てられています。北は北海道から南は九州まで津々浦々。特に上流から続く川の河口付近は「汽水域」と呼ばれ、淡水と海水が入り交じるところなので、山から流れてくる植物性プランクトンと海からの動物性プランクトンの両方が豊富にある貴重な場所です。こういった場所で育った牡蠣は身振りよく味も濃厚。ちなみにグリーンでの牡蠣は北海道厚岸産で中嶋さんという方にいつもお願いしています。厚岸の牡蠣も「汽水域」で育つため栄養たっぷりです。ただ美味しいだけでなくグリコーゲン、タンパク質、ミネラル類をはじめ様々な栄養素が牡蠣には詰め込まれているため、海のミルクとも呼ばれています。

海外でも牡蠣の養殖は盛んで、アメリカ、オーストラリア、フランスなどが有名です。日本の牡蠣に比べるとクリーミーで味の濃いものが多く、ビールやワインと合わせて楽しめます。クリーミーな牡蠣にスタウト(黒ビール)を合わせて飲むと美味しいですよ。生牡蠣も美味しいですが、焼くと味が凝縮して香りも強くなります。焼牡蠣と日本酒の組み合わせも格別ですね。産地や季節によって味が変わってくるので、自分の好みの牡蠣にお酒を合わせて楽しみましょう!

\* Content for Green Pages is sponsored by Charcoal Grill Green



Creative Food Menu • Craft Beer & Wine • Friendly Atmosphere

STAFF  
募集中

NOW HIRING  
PLEASE CALL  
045-315-6731

charcoal grill & bar

green

[www.greenyokohama.com](http://www.greenyokohama.com)



石川町

ISHIKAWACHO

MAP  
12

NAKA-KU, ISHIKAWACHO 1-8

TEL 045-662-5993

平日/Weekdays 17:00-26:00

土日祝/Weekends & Hol. 16:00-26:00



馬車道

BASHAMICHI

MAP  
25

NAKA-KU, BENTEN-DORI 6-79

TEL 045-263-8976

Lunch: 11:30-14:00 (Sat, Sun, & Holidays 11:30-15:00)

Dinner: 17:00-24:00



吉田町

YOSHIDAMACHI

MAP  
19

NAKA-KU YOSHIDAMACHI 12-2

TEL 045-315-6731

17:00-24:00

OPEN EVERY DAY





# THE HAUNTING OF HILL HOUSE

At **Tanner Auditorium** (Y.I.S.)

**Price:** Adults ¥1500 Students ¥500

**Dates:** Jan 28<sup>th</sup> 17:00

Jan 29<sup>th</sup>, 30<sup>th</sup> 19:30

Jan 31<sup>st</sup> 14:00

(see <http://bit.ly/haunting2016>)



MAP  
1

Have you ever woken one night in a sweat from a horrific nightmare? All of us are somehow fearful of something: the dark, a hollow whistling wind or a bizarre animal crying in the night!!

The Haunting of Hill House takes us into the very fears and psychosis of six individuals who spend the night in a haunted mansion as an experiment. It features a neurotic recluse, a sassy clairvoyant, a carefree young heir, a distinguished professor of the paranormal, a domineering spiritualist and her henpecked associate. Written in 1959 as a suspenseful novel by famed American mystery writer Shirley Jackson and later adapted into play by F. Andrew Leslie, it has been reworked as a feature film twice: as The Haunting both in 1963 and more recently in 1999 with Liam Neeson as the professor and Catherine Zeta-Jones in the clairvoyant role. Prolific writer Stephen King named The Haunting of Hill House as one of the greatest horror novels of the late twentieth century and

the story even inspired some of his best sellers, such as The Shining and Rose Red.

The Arts Department at Yokohama International School has endeavoured to create a unique spine tingling atmosphere with its production of The Haunting of Hill House. Patrons will be immersed in the ambience and decor of a spooky Victorian manor and experience a creepy soundscape that may leave them speechless.

Dare you stay the night? The Haunting of Hill House is scheduled to possess the Tanner Auditorium of Yokohama International School on January 28, 29, 30 and 31, 2016.

The Haunting of Hill House is presented by special arrangement with Dramatists Play Service, Inc., New York. It is not suitable for young children.

For more information see the website:

<http://bit.ly/haunting2016>

恐ろしい悪夢で汗をかいて目を覚ましたことはあるだろうか。私たちみんな、どういふわけか何かしら恐れているものがある——暗闇、うつろに響く風の音、そして夜の奇妙な動物の鳴き声!!

『ザ・ホーンティング・オブ・ヒルハウス』は、ホーンテッドマンションで実験台として一夜を過ごした6人——神経質なひきこもり、猟奇的な透視能力者、気楽な若い継承者、名高い超能力の教授、暴君的な降霊術者、そして彼女の尻にしかれた同僚——の恐怖と非現実的な経験を体感させてくれる。1959年に有名なミステリーライター、シャーリー・ジャクソンによって執筆されたこのサスペンス小説は、その後、F.アンドリュー・レズリーによって舞台化された。1963年には映画化もされ、1999年のリメイクではリアム・ニースンが教授役、キャサリン・ゼタ＝ジョーンズが透視能力者役を演じた。多くの作品を残す作家ステファン・キングは、20世紀後半のホラー小説の最高傑作のひとつ、そして彼自身のベストセラー（『シャイニング』や『ローズレッド』など）にひらめきさえも与えたストーリーとしてこの作品の名前を挙げた。

横浜インターナショナルスクールの芸術学部は、『ザ・ホーンティング・オブ・ヒルハウス』の著作をもとに、背筋がゾクゾク震えるようなユニークな雰囲気をつくり出そうと努めている。観客はこの独特な雰囲気とピクトリアの館の薄気味悪い装飾に引き込まれ、言葉を失うような気味の悪い音は皆をあせんとさせるだろう。

ここで一夜を過ごす勇気はあるだろうか。『ザ・ホーンティング・オブ・ヒルハウス』は2016年1月28、29、30日、31日に横浜インターナショナルスクールのタナー・オーデトリウムで上演される。台本はニューヨークのドラマティスト・プレイ・サービス社作成のものだ。小さいお子様の鑑賞には不適当だろう。

詳細はウェブサイトをご覧ください。

<http://bit.ly/haunting2016>



YIS students in costume for The Haunting of Hill House. (photo Genki Unno)



# Bay Beats



Jazz

MAP  
2

## J.A.M

Sunday

Jan 10<sup>th</sup>  
at Motion Blue

Price: Adv¥4500

**First:** Open 15:15 Start 16:30  
**Second:** Open 18:15 Start 19:30  
(see [www.motionblue.co.jp](http://www.motionblue.co.jp))



Formed by three members of the internationally renowned jazz band SOIL&"PIMP"SESSIONS, J.A.M consists of SOIL members Josei (piano), Akita Goldman (double bass), and Midorin (drums). Bringing the same energy and sense of jazzy, melodic soul that helped make the SOIL&"PIMP"SESSIONS so well known, J.A.M tries to overcome specific genre limitations by incorporating elements of hip hop, house and rock. In doing so, they create a new energetic style of contemporary jazz. This fusion garnered them the Billboard Japan Music Award for 2010 Best Jazz Artist, and they continue to be a towering presence in the Kanto jazz club scene. Find out what all the fuss is about this month at Motion Blue.

J.A.Mは国際的に有名なジャズグループ、ソイル・アンド・ピン・セッションズのメンバー3人、ピアノの丈青、ベースの秋田ゴールドマン、ドラムのみどりんによって結成されている。ソイル・アンド・ピン・セッションズを有名にしたその活力と色彩豊かで美しい旋律のジャズソウルのセンスをもちより、J.A.Mはヒップホップ、ハウス、そしてロックの要素を取り込み新しく、エネルギッシュで現代的なジャズスタイルをつくり、ジャンルというリミットを超えようと励んでいる。このフュージョンにより彼らは2010年ビルボード・ジャパン・アワードで優秀ジャズアーティスト賞を獲得し、関東ジャズクラブ界で有名な存在であり続けている。今月モーションブルーで、この興奮の正体がいったい何なのか確かめてみよう。

Folk  
RockMAP  
26

Jack

## Tempchin

Monday

Jan 18<sup>th</sup>  
at Thumbs Up

Price: Adv¥5000 Door¥5800

**Time:** Open 18:30 Start 19:30  
(see [www.stovesyokohama.com](http://www.stovesyokohama.com))



Jack Tempchin is known as the prolific singer-songwriter who gained fame in the late 70s and early 80s for writing some of the Eagles classic tunes, including "Peaceful Easy Feeling" and "Already Gone". After touring with the likes of Ringo Starr, Chicago, and Kenny Loggins, Jack Tempchin has scheduled his first Japan tour. He will bring his mellow vocals and laid-back Californian folk tunes to Yokohama care of the venue Thumbs Up. Whether you're a fan of his work with Eagles, or just looking for some easy listening melodies to pass the evening, be sure to check out this special show with Jack Tempchin.

ジャック・テンプチンは多作シンガーソングライターとして知られているが、70年代と80年代初期にイーグルスの『ピースフル・イージー・フィーリング』や『オールレディー・ゴーン』などのクラシックソングを書いたことで有名になった。リンゴ・スター、シカゴ、ケニー・ロギンスといったアーティストとツアーを回った後、ジャック・テンプチンは自身の日本初ツアーで横浜に立ち寄る。今月、テンプチンが甘美な歌声とゆったりとしたカリフォルニアのフォークメロディーをThumbs Upに届けてくれるのだ。彼のイーグルスの作品のファンであってもそうでなくても、または夜を過ごすのにのんびりとしたメロディーを聞きただけでも、ジャック・テンプチンの抜群の音楽を必ずチェックしよう。



# 前田征道 Masamichi Maeda

“Yokohama is relatively small, so we all need to get together to achieve something greater,” asserts Masamichi Maeda, executive director of Kitamura K2, the famous handbag store in Yokohama’s Motomachi district. Active on multiple fronts, Maeda works tirelessly to preserve and spread the culture of Yokohama to the world.

Displaced to Nagoya during World War II, he returned to his hometown of Yokohama after it ended. He started a career in photography once he graduated from a local art school. Often journeying to Italy for photo shoots, he became attracted to the distinct culture the country offered.

His first foray into the restaurant business eleven years ago was totally unplanned. He was originally introduced to a space for a handbag shop, but it struck him as rather suitable for a restaurant. Driven by his love of Italian cuisine, he made the bold decision to open an Italian eatery and assembled a team to accomplish this goal. He chose for its name, Papa Davide. It was not intended to sound fancy; he simply liked the concept of “a grandfather’s dining room.”

In addition to Papa Davide, two years ago he opened Motomachi Sake Bar Sagan, produced by Tetsuji Kitajima

(owner of Yokohama Kitajima), and also Motomachi Maguro, which specializes in tuna and donburi. While running these three restaurants in Naka-ku, the always busy Maeda serves as representative director of “Yokohama Goods 001”. The foundation, which aims to spread the craftsmanship culture of Yokohama, was started in 1989 as a collaboration between the public and private sectors. Products certified by the committee are promoted under the Yokohama 001 brand.

He is focused on preserving the best of Yokohama now while elevating its culture and profile going forward. “Located so close to Tokyo, Yokohama just can’t seem to win. But it’s a simple matter of the city creating its own culture by capitalizing on its unique characteristics,” says Maeda. He applies the same thinking in all of his business ventures. Maeda strives to welcome visitors to Yokohama and continues to spread information about all this city has to offer. Having a resident so dedicated in his love of Yokohama, and driven to improve the city, is indeed encouraging for all of us.

「横浜って比較的小さい街だから、いろんなことをみんなで助け合ってやらないとね」と話すのは、横浜元町の老舗ハンドバッグのキタムラK2で専務取締役を務める、前田征道だ。多方面で活躍する前田は、横浜の文化を守りつつ世の中に広めていこうと休むことなく活動している。

第二次世界大戦中、前田は名古屋に疎開したが、戦後故郷である横浜に戻った。その後美術学校を卒業し、カメラマンになった。撮影のためにイタリアに何度も足を運び、この国の持つ独特な文化に魅了されていった。

11年前、彼はひょんなことからレストランビジネスに足を踏み入れることとなった。ハンドバッグ店用に紹介された物件があったが、前田はどちらかというレストランをするのにちょうど良い大きさだと感じた。そこで大好きなイタリア料理のレストランを始めることにしたのだ。店名は気取った名前にしたくなかったため、「親父の食堂」というイメージで、パパダビデと名付けた。

このパパダビデに加え、2年前には横浜君嶋屋の北嶋哲至プロデューサーによる日本酒サガン、そしてその隣にまぐろと丼を専門とする、元町まぐろをオープンした。現在、中区でこれら3つのレストランを展開する一方で、前田は『ヨコハマ・グッズ横濱001』の代表理事も務めている。同団体は、1989年に横浜市と民間企業の協力で横浜のものづくりの文化を広めることを目的とし発足した。二年に一度、審査会を実施し認定された商品を『横濱001』という地域ブランドとして世にアピールしている。

前田の今後の展望は、今あるものを大切にベストな状態に持つていくことだろう。「すぐ隣には東京があって、横浜はなにをしても東京には勝てないけど、この街はこの街の特質をいかした文化をつくっていけば良い」と話す。彼自身の事業に関しても同様に考えている。さらに前田は、横浜を

訪れる人を歓迎し、その人たちにもこの街の良さを伝えていきたいと語ってくれた。横浜をこよなく愛し、この街のために奮闘する横浜市民がいるということはとても心強い。



Yokohama Museum of Art presents

# Takashi Murakami's Superflat Collection

From Shōhaku and Rosanjin to Anselm Kiefer

## スーパーフラット・コレクション

蕭白、魯山人からキーフアーまで

# 村上隆の

at Yokohama Museum of Art

January 30<sup>th</sup> - April 3<sup>rd</sup> Open 10:00 - 18:00

Closed on Thursdays (Except February 11th)

Last Admission at 17:30

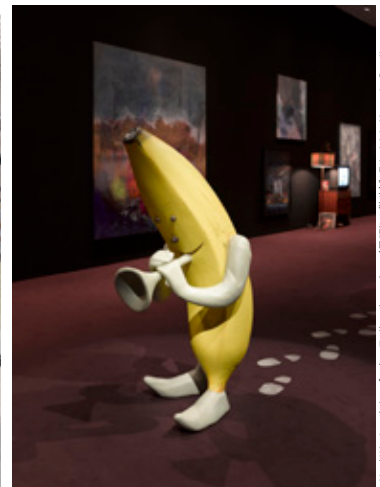
Adults: Day ¥1,500 Adv ¥1,300

Children 12 &amp; under FREE!

For detailed pricing and more information please see the museum's website  
他の観覧料と情報は横浜美術館のウェブサイトをご覧ください<http://yokohama.art.museum>

Known the world over for his fusion of contemporary art and traditional Japanese painting, contemporary artist Takashi Murakami reveals his private collection at the Yokohama Museum of Art later this month. Having just launched his mind bending "The 500 Arhats" exhibit at the Mori Art Museum in Roppongi in October, the "Superflat Collection" exhibits a wide array of material that shows Murakami's unique aesthetic sensibilities. The "Superflat Collection" displays a variety of contemporary art, European antiques, folk art, and traditional Japanese and Asian artifacts, thus transcending strict hierarchical divisions of genres and artistic eras. One is allowed to view art as a process that exists in "flat" horizontal space, without boundaries or creative restrictions. The collection is sure to display the multifaceted influences on Murakami's own works, so if you're looking for something a little out of the ordinary, contemporary, or traditional, step into the world of Murakami's Superflat Collection at Yokohama Museum of Art.

東洋と西洋、現代と伝統などを交差させた作品で世界的に有名な現代美術家、村上隆が横浜美術館で自身のコレクションを公開する。10月には六本木の森美術館で、『五百羅漢図展』が公開されたばかりだが、今回のコレクション展は、村上のユニークな美的感性がうかがえる幅広い作品が展示される。ジャンルや時代というヒエラルキーを超越したこの展示では、さまざまな現代美術を中心に、ヨーロッパのアンティーク、民族資料、そして日本やアジアの骨董が一同に会す。芸術は、創造的な枠組みを超えたフラット(平面的)な空間で楽しむことができる。ここでは村上の作品に多面的な影響を与えているものを垣間見ることができる。もし、平凡な、現代的な、または伝統的なものとは少し違うなにかに興味があるのであれば、横浜美術館に足を運び、村上隆の世界を感じてみてはいかがだろう。

村上隆のスーパーフラット・コレクション、Takashi Murakami and his Superflat Collection  
Photo: Kentaro Hiraoアンゼルム・キーフアー (メルカバ) 2010 Anselm Kiefer, Merkaba, 2010 ©Anselm Kiefer. Courtesy Gagosian Gallery.  
Photo by Charles Dupratフリードリック・クナース (バナナ) 2011 Ben Westoby (バナナ) 2011 ©Friedrich Kunath, Stärfle  
Walker, 2011 ©the artist. Photo Ben Westoby, Courtesy White Cube







アメリカ直輸入ビール  
Over 100 varieties of American craft beer in bottles and cans for drink-in or take-out  
Home delivery available!

**Antenna America**

Nagano Trading's  
American Craft Beer Tasting Room  
[www.antenna-america.com](http://www.antenna-america.com)

See ad on page 8 for hours and address

LEGEND

- Police Box
- Info Booth

- 1 Yokohama International School [D-8]
- 2 Motion Blue [B-5]
- 3 Tomei's [E-7]
- 4 Sagan [E-6]
- 5 Yokohama Museum of Art [B-2]
- 6 Trattoria Basil [D-3]
- 7 Nakamaru Dental Clinic [E-6]
- 8 Synchronicity [E-3]
- 9 Bashamichi Taproom [D-4]
- 10 Dark Room International [D-2]
- 11 Japan Brewers Cup [B-6]
- 12 Ishikawacho Green [E-6]
- 13 Toraya [D-3]
- 14 Far East [D-4]
- 15 Ken Corp [E-6]
- 16 Bay Brewing [D-3]
- 17 Ami [E-6]
- 18 Yokohama Brewing [D-3]
- 19 Yoshidamachi Green [D-3]
- 20 Café Elliott Avenue [D-7]
- 21 YIEA & Shyo Shyo An [C-2]
- 22 045 Studio [C-4]
- 23 Antenna America [D-3]
- 24 Sparta [D-3]
- 25 Bashamichi Green [C-3]





MAP 24



清水和友税理士事務所  
ENGLISH SPEAKING TAX ACCOUNTANT

# SHIMIZU

TAX & ACCOUNTING  
Tax Consultation • Bookkeeping • Tax Preparation  
National Tax Agency Representation



**KAZUTOMO SHIMIZU**  
kazutomo.shimizu@jasper.dti.ne.jp  
http://www.shimizutaxattorney.com/  
045-365-1938

Expert care from a friendly,  
internationally trained,  
English-speaking  
dentist



**Nakamaru  
Dental Clinic**  
Naka-ku, Ishikawa-cho 1-13-5  
Mamebun Bldg 3F (above HAC)  
045-664-4618  
www.nakamaru-dental.jp

MAP  
7

Abbreviations  
a = advanced d = door

**ART**

**@横浜美術館  
Yokohama Museum of Art**  
045-221-0300  
www.yaf.or.jp/yma  
■ 中島清之一日本画の迷宮  
Nakajima Kiyoshi Retrospective  
~1/11, 10:00-18:00, ¥1200; ¥1100  
seniors; ¥800 uni & high school;  
¥400 junior high; U12, free!  
\*high school & younger free on  
Sat. (with ID)  
■ 村上隆のスーパーフラット・コ  
レクション  
Murakami Takashi Superflat  
Collection  
1/30~4/3, 10:00-18:00, ¥1500,  
uni & high-school, ¥900; middle,  
¥400; elem & under, free!

**@そごう美術館  
Sogo Museum**  
045-465-5515  
www2.sogo-gogo.com/com-  
mon/museum/  
■ スター・ウォーズ展 未来へつ  
づく、創造のビジョン  
Star Wars Visions (movie-inspired  
art)  
~1/5, 10:00-20:00, ¥1300;  
students, ¥800; middle school &  
under, free!  
■ 日本画の革新者たち  
Pioneers of Japanese Painting  
1/16~2/16; 10:00-20:00, ¥1000;  
students, ¥800, middle school &  
under, free!

**神奈川県立歴史博物館  
Kanagawa Prefectural  
History Museum**  
http://ch.kanagawa-museum.jp  
■ 縄文の海 縄文の森  
Jōmon-era Oceans, Jōmon-era  
Forests  
(artifacts from Japan's ancient  
era)  
~1/30, 9:30-17:00, ¥300; college &  
U20, ¥200; high school & seniors,  
¥100  
■ 石展 一かながわの歴史を彩った  
石の文化—

Ishi Exhibit: the culture of Ishi,  
who painted Kanagawa's history  
2/6~3/26, 9:30-17:00, ¥900; col-  
lege & U20, ¥600; high school &  
seniors, ¥100

**@川崎市市民ミュージアム  
Kawasaki City Museum**  
044-754-4500  
www.kawasaki-museum.jp  
■ 江口寿史展 King of Pop  
Eguchi Hisashi Exhibit  
(Pop & manga art)  
~1/31, 9:30-17:00, ¥700; uni, high  
school & seniors, ¥600  
■ 暮らしの道具、いま・むかし  
Tools of Living: now and then  
(old sewing machines, rice cook-  
ers, etc)  
1/23~3/27, free!

**あーすぷらざ  
Earth Plaza**  
www.earthplaza.jp/  
045-896-2121  
¥450; students & seniors, ¥300;  
middle school & elementary,  
¥100  
■ 武器アート展 モザンビーク 内  
戦からの出発  
Weapon Art Exhibit: born from  
Mozambique's war  
(sculptures from salvaged  
weapon parts)  
~1/11, 10:00~17:00

**@横浜市民ギャラリー  
Yokohama Civic Art Gallery**  
045-315-2828  
http://ycag.yafjp.org  
■ 第4回 横浜開港アンデパン  
ダン展  
4th Yokohama port-opening  
open art exhibit  
(two-dimensional art, sculpture,  
performance, etc)  
1/26~2/1, 10:00-18:00 (1st day,  
from 13:00; last, until 15:00), free!

**@みなとみらいギャラリー  
Minatomirai Gallery**  
www.mmgallery.jp  
045-682-2010

■ 書道・生け花・フラワーアレンジ  
メント作品等  
calligraphy, ikebana & flower  
arrangement exhibit  
1/12-18, 11:00-18:00 (1st day,  
from 11:00; last, til 17:00), free!

**PHOTOGRAPHY**

**あーすぷらざ  
Earth Plaza**  
(details above)  
■ 長倉洋海写真展「その先の世  
界へ」  
Nagakura Hiromi photo exhibit:  
“to that other world”  
(beautiful work on peripheral &  
displaced cultures)  
~1/11, 10:00~17:00

**POPULAR MUSIC**

**@Airegin**  
http://umemotomusica.jugem.jp  
045-641-9191  
most shows: ¥2500 + 1drink;  
U23, ¥1500  
■ Shibusa Shirazu  
(crazy free-style jazz)  
1/8, 19:30

**@Yokohama Bay Hall**  
www.bayhall.jp  
045-624-3900  
■ Tahiti 80  
(French Indie pop)  
1/17, 18:00, ¥6500

**@Dolphy**  
www.dolphy-jazzspot.com  
045-261-4542  
■ Grace Mahya  
talented local vocalist-pianist  
1/16, 19:30, a¥3500/d¥3800  
■ Suzuki Isao special quarter  
(amazing bassist)  
1/18, 19:30, a¥4000/d¥4500

**@Grass Roots**  
045-312-0180  
■ Novol (amazing live painting

+ DJ)  
¥1500 + 1drink  
check website for Jan date:  
www.novol.jp/

**@Kamome**  
yokohama-kamome.com  
045-662-5357  
■ Michael Brecker tribute show  
1/13, 20:00, ¥3500  
■ Battle of Study (jam session  
competition)  
w/Motoharu of Soil & Pimp  
Sessions  
1/19, 19:30, ¥2000 (to session,  
¥1500)  
■ Tony Suggs Quartet  
(great piano quartet)  
1/30, 19:00, ¥4000  
■ Josei Live  
(amazing local pianist)  
2/11, 19:00

**@Motion Blue**  
www.motionblue.co.jp  
045-226-1919  
■ J.A.M.  
(fantastic jazz trio)  
1/10, 16:30, 19:30, ¥4500  
■ Rie & Partymonster  
high-energy, female-led funk  
band!  
1/20, 19:30, ¥5800  
■ Tony Monaco, Yosuke Onuma  
& Gene Jackson  
2/9, 19:30, ¥4500

**@Thumbs Up**  
www.stovesyokohama.com  
045-314-8705  
■ Rickie Gene Acoustic Lounge  
(great acoustic guitar & vocals)  
1/8, 20:00, a¥3000/d¥3500  
■ Konishiki Live  
(former Hawaiian sumo turned  
crooner)  
1/9, 18:45, a¥5000/d¥5800  
■ Jack Tempchin  
(famous songwriter for the  
Eagles)  
1/18, 19:30, a¥5000/d¥5500  
■ Arisu Safu band  
(Yokohama native, blues-rock  
singer)  
1/24, 20:00, a¥2800/d¥3300



MAP  
20

## @Tomei's Wine Bar

www.tomeiwines.com  
All shows are free & 6:30~9:30  
■ 1/10, Shibuya Mariko & Nakane (pop)  
■ 1/24, Amitame (blues & country rock)  
■ 1/30, Chris Coolings (rock & country)

## CLASSICAL MUSIC

@みなとみらいホール  
Minatomirai Hall

www.yaf.or.jp/mmh/index.php  
045-682-2020  
(discounts for seniors, students, etc.)  
■ 日本フィルハーモニー交響楽団  
第314回横浜定期演奏会  
Japan Philharmonic Orchestra  
314th regular concert  
1/9, 18:00, S ¥7,200 A ¥6,000  
B ¥5,200 C ¥4,200 P ¥3,200 Y  
¥1,500  
■ 神奈川フィルハーモニー管弦楽団  
第315回定期演奏会  
Kanagawa Philharmonic Orchestra  
315th regular concert  
1/16, 19:00, S ¥6,000 A ¥4,500  
B ¥3,000

@フィリアホール  
Philia Hall

http://www.philiahall.com  
045-985-8555  
■ 横浜シンフォニエッタ 第11回  
演奏会  
11th Yokohama Symphonetta  
"Happy Birthday Mozart"  
1/27, 19:00, S ¥6,600 A ¥5,500

@サルビアホール  
Salvia Hall

http://salvia-hall.jp/  
045-511-5711  
■ David Oistrakh Quartet  
1/27, 19:00, ¥6000

@横浜マリンタワー  
Yokohama Marine Tower

event.marinetower.jp  
045-664-1100  
■ フェリス女学院大学ミニコン  
サート  
Ferris Women's College mini-  
concert  
(local university in Motomachi  
area)  
1/10, 13:00 & 14:00, free!

## ART THEATRE

## @Brillia Short Shorts Theater

www.brillia-sst.jp/theater\_program  
045-633-2151  
10:00-22:00, closed Tuesdays  
¥1000; seniors, youth & handi-

**Mister Micawber's**  
海外旅行やビジネスで使える英語  
プライベートレッスンが  
格安3,000円から  
**無料体験**

mistermicawbers.com  
mistermicawber@gmail.com

capped, ¥800

■ ラブコメショートフィルムプロ  
グラム  
Love Comedy Short Program  
~1/15, 4 works  
■ ベストプログラム~観客賞  
2015~  
Best (audience award) Program  
~1/15, 5 works  
■ オチが最高ショートフィルムプロ  
グラム2016  
I'm The Best Short Program  
~1/31, 4 works

@Cinema Jack & Betty  
シネマ ジャック&ベティ

Naka-ku Wakaba-cho 3-51  
www.jackandbetty.net  
045-243-9800  
(this is just a selection of show-  
ings)  
■ マイ・ファニー・レディ She's  
Funny That Way ~1/15  
■ みんなのための資本論 Inequality  
for All 1/23~  
■ サヨナラの代わりに You're Not  
You 1/23~  
■ ニューヨーク 眺めのいい部屋  
売ります5 Flights Up 1/30~  
■ 名もなき唄の中の王 Starred  
Up 2/6~

## SPORTS

## BASEBALL

■ Yokohama DeNa BayStars:

Home Games  
横浜DeNAベイスターズ  
@Yokohama Stadium  
www.baystars.co.jp/  
045-661-1256  
(pre-season games)  
2/20 vs Tokyo Giants (13:00 in  
Naha)

## SOCCER/FOOTBALL

■ Yokohama F-Marinos: home  
games  
www.f-marinos.com  
045-277-2307  
(off season)

## BASKETBALL

■ 横浜ビー・コルセアーズ  
Yokohama B-CORSAIRS: home  
games  
http://b-corsairs.com  
1/16 vs Iwate Big Bulls 16:00  
(Hiratsuka Gym)  
1/17 vs Iwate Big Bulls 12:00  
(Hiratsuka Gym)

## FLEA MARKETS

## www.recycler.org

@Bashamichi Station  
1/16, 30, 2/6 11:00-16:00  
@Hodogaya Park  
1/11 10:00-16:00  
@Nihonmaru Memorial Park  
1/24 10:00-16:00  
@Nihon-Odori Park

Learn Japanese in Yokohama  
Long and short-term courses available

## 横浜国際教育学院

YOKOHAMA INTERNATIONAL EDUCATION ACADEMY

43 Miyazakicho, Nishiku, Yokohama 220-0031

TEL 045-250-3656 FAX 045-250-3657

EMAIL admissions@yiea.com

www.yiea.com

Only 4 minutes from  
Sakuragicho StationKIMONO SCHOOL 和装教室  
SHYOSHYOAN  
A practical approach to kimono

Tailored lessons • Convenient location • Flexible scheduling

## Courses in Kimono Dressing

(Kitsuke)

Certificate Courses

Yukata

Komon &amp; Taiko

Send inquiries to  
shyoshyoan.info@gmail.com

www.shyoshyoan.com

045・311・7804  
WWW.YOKOHAMA-CHEERS.COM

MAP 27

ビール発祥の地、横濱のあられ  
横濱ビア柿  
www.minoya-arare.com  
(株)美濃屋あられ製造本舗

1/17 10:00-16:00  
@Nissan Stadium  
1/24 10:00-16:00  
@Rinko Park  
1/16 10:00-16:00  
@Umi-no-Koen  
(none this month)

MISC

**@横浜人形の家**  
Yokohama Doll Museum  
www.doll-museum.jp  
045-671-9361  
¥700 adults/¥400 jr. high & elementary  
9:30-17:00, 月曜 closed Mondays  
■ ドールハウスの世界展  
World doll houses exhibit  
~1/24

**@横浜ユーラシア文化館**  
Yokohama Museum of Eurasian Cultures  
www.eurasia.city.yokohama.jp  
045-663-2424  
■ 岩に刻まれた古代美術—アムール河の少数民族の聖地シカチ—アリアン  
Ancient Rock Art of the Amur River Basin: A Sacred Place of the Indigenous People, Sikachi Alyan  
~1/11, ¥300, middle & elem students, ¥150

**@神奈川芸術劇場(KAAT)**  
Kanagawa Arts Theater  
045-633-6500  
http://www.kaat.jp  
■ A New Musical 「JAM TOWN」  
1/13~30, (times vary), Premium ¥14,000, SS ¥10,000, S ¥8,000, A ¥6,000, B ¥4,000

**@神奈川県民ホール**  
Kanagawa Citizen's Hall  
045-633-3901  
www.kanagawa-kenminhall.com  
■ 「白鳥の湖」全幕  
Swan Lake (full performance)  
1/10, 16:00, SS¥8,000, S¥7,000, A¥6,000, B¥5,000, C(自由席/open seats)¥3,000

**@Pacifco Yokohama**  
www.pacifco.co.jp  
045-221-2155  
■ Pet博2016 in 横浜  
massive pet goods show!  
1/9~11, 10:00-17:00, ¥1300  
■ Winter Sports Festa  
(winter sports gear expo)  
1/15 15:00~19:00, 1/16 11:00~19:00, 1/17 11:00~18:00, free!

**@原鉄道模型博物館**  
Hara Model Railway Museum  
www.hara-mrm.com  
11:00-18:00; closed Tues

045-640-6699  
■ 台北の鉄道展  
Taipei Railway Exhibit  
1/16~3/17, ¥1000; middle & high school, ¥700; elem to 4, ¥500

**@放送ライブラリー**  
Broadcast Library  
045-222-2828  
www.bpcj.or.jp  
■ Naruto: the animation  
(iconic anime character exhibit)  
~2/11, 10:00-17:00, free!

**@横浜赤レンガ倉庫 Akarenga Soko**  
http://www.yokohama-akarenga.jp/  
■ アートリンク Ice-skating rink opens!  
~2/21, weekdays, 13:00-22:00; weekends, 11:00-22:00  
¥200~¥500; rentals & lockers extra  
■ 横浜ダンスコレクション2016 オープニング・プログラム ダンス×現代美術「無・音・花」  
Yokohama Dance Collection: opening program, dance & modern art (nothingness, sound, flower)  
(international dance performance and competition)  
www.yokohama-dance-collection-r.jp  
1/23, 18:00, 1/24, 14:00 & 18:00, a¥3000; students, a¥2000; door tickets, +¥500

Event info is current at the time of YSM production, but may change. Please double check. Please let us know what other kinds of information you would like to see listed here. We are working closely with the city to bring you a richer Yokohama experience.

Please follow us on Twitter or Facebook for more info on upcoming events around Yokohama



www.facebook.com/SeasiderMagazine



@YokohamaSsdr

FINE ASIAN CUISINE  
**FAR EAST**  
OPEN EVERY DAY  
FROM 18:00  
UNTIL LATE  
045-663-8129  
2-32 OTAMACHI NAKA-KU

MAP 14

**AMI**  
Fine wines and artisanal dining  
in a friendly atmosphere.  
Naka-ku, 1-1-1 Nikaawecho 2-72-1  
中区石川町2-72-1  
Tel: 045-319-4837  
Hours 営業時間:  
火-金 Tue-Fri. 17:00-0:00  
土-日 Sat-Sun. 12:00-14:00 Lunch  
17:30-0:00 Dinner  
Closed 定休日: 月曜日 Mondays

MAP 17

**tell** Lifeline  
Lifeline call  
03-5774-0992  
9:00 - 23:00 daily  
Call from anywhere in Japan  
Free, anonymous English counseling  
by trained volunteers  
www.telljp.com



# Trattoria Basil

Affordable, festive eateries and bars are what the Noge district is known for. Few have made as big a mark on the scene as the popular Basil establishments. All were opened by the same owner (who started out with a tiny, stand-only wine bar), but all have different focuses. The fifth establishment, Trattoria Basil, recently reopened in a much larger, funkier venue that we'd like to highlight this month. It still serves good Italian-style food, but the new space elevates the overall dining experience.

Pizza is a great place to start. You can order from a variety of salads and starters, but let's get right into what regulars are hungry for. Grilled eggplant and anchovies (¥1160), apple and gorgonzola (¥1270), shrimp-tomato-avocado (¥1270), and ham and arugula (¥1270) are just a few pizzas that will whet your appetite. These are best for sharing; in fact, most dishes are at Basil. Pasta is another popular menu item. The shrimp and cream pasta with signature sauce (¥1380) is the menu highlight, though the kinoko cream risotto (¥1270) will not disappoint. The fish and meat menu is decent, too, with the catch-of-the day with tomato sauce (¥1380) and fish simmered in white wine (¥1380) both worth considering. Meat lovers may delight in the juicy-soft spare ribs (¥1160) and beef cheek simmered in red wine (¥1380). The roasted duck breast



(¥1380) is a great dish for pairing with wine. Trattoria Basil is a good place for dining with friends, family or a date because there are several sharing courses between ¥2000 and ¥3000 per person. Definitely give them a look.

Noge is synonymous with local so if you're going to drink beer, go with a bottle of Bay Brewing Yokohama Pilsner (¥800). Otherwise, the wine list offers roughly twenty decent varieties of both red and white, starting from ¥2500 a bottle and not running much higher. Standard cocktails and hard drinks are also available.

Trattoria Basil is open with most tables offering full view of the kitchen and other guests. While not an ideal place for an intimate, quiet dinner, it will more than suffice for a social evening. And that is what Noge evenings are all about.

価格がお手頃で、にぎやかなレストランやバーが野毛地区の名物である。そんな野毛のグルメシーンで、この人気『バジル』グループほど有名になったところは少ない。全店同じオーナーが手掛ける『バジル』は、こじんまりとした立ち飲みワインバルから始まり、各店それぞれ異なる点にフォーカスを当てている。今回紹介するのは、広々とした独創的な場所で最近移転オープンしたばかりの、『バジル』5店目のトラットリアバジルだ。今まで通り、素晴らしいイタリア料理を提供してくれるが、この新しい空間は食事の総合的な体験を格別なものにしてくれる。

まずはピザからいこう。もちろんサラダや前菜から頼むのもありだが、常連が求めているものから始めよう。グリルなすとアンチョビ(¥1270)、洋梨とゴルゴンゾーラ(¥1270)、海老トマトアボカド(¥1270)、そしてハムとアルグラ(¥1270)。これらのピッツァは食欲を掻き立てる。シェアするのにちょうど良いサイズだ。実際のところ、バジルの料理はほとんどシェアに向いている。パスタもまた、人気メニューのひとつである。海老のトマトクリームパスタ(¥1380)はおさえておいてほしいが、きのこクリームのリゾット(¥1270)は決して期待を裏切らない。魚や肉のメニューも十分にける。本日の魚のアクアパッツァ(¥1380)、魚介の白ワイ

ン煮(¥1380)は試してみる価値がある。ジューシーでやわらかいスペアリブ(¥1160)や牛ほほ肉の赤ワイン煮込み(¥1380)は肉好きが大喜びする一品である。鴨胸肉のロースト(¥1380)はワインとの相性が良い。また、トラットリアバジルでは、コースが一人¥2000~¥3000で楽しめるため、友達と、家族と、またはデートで行くにも良いところだ。コースメニューもチェックしよう。

野毛は「ローカル」の代名詞である。ビールを飲む際は、ベイブルーイングヨコハマのピルスナー(¥800)の瓶ビールを頼もう。また、20種類ほどのワイン(赤と白)がボトルで¥2500からあり、高いボトルでもさほど値は張らない。基本的なカクテルやアルコール類もメニューにある。

トラットリアバジルでは、ほとんどの席からキッチン、そしてほかのテーブルを見渡すことができる。そのため、プライベートで静かなディナーには向いてなく、どちらかというと交的な夜にぴったりだろう。実際のところ、社交的な夜が野毛のすべてである。



## Trattoria Basil

MAP 6

### Address ・ 住所

中区花咲町1-40 3F  
Naka-Ku, Hanasakicho 1-40 3F  
TEL: 045-241-3708

### Hours ・ 営業時間

Mon-Fri 16:00-26:00

MON - SAT  
11:30  
21:30  
LAST ORDER

SUN / HOLIDAY  
10:00  
20:30  
LAST ORDER

OPEN EVERY DAY

Where Food is Fun

Coffee Shop  
**Moon Cafe**

Visit us for great burgers!

2-10 HONMOKU MIYAHARA NAKA-KU YOKOHAMA  
TEL: 045-673-3980 FAX: 045-623-9845  
www.mooncafe-honmaku.com

**BASHAMICHI TAPROOM**  
authentic American barbecue

フードプラン8名様より承ります  
FOOD PLANS AVAILABLE FOR 8 OR MORE PEOPLE  
STARTING AT  
¥2,500 PER PERSON

WEEKDAYS: 17:00 TO 24:00  
SAT., SUN., HOLIDAYS: 12:00 TO 24:00 OPEN EVERY DAY

5-63-1 SUMIYOSHI-CHO, NAKA-KU  
045-264-4961

横浜ビール

Yokohama's  
Original  
HOMETOWN  
BREWERY

YOKOHAMA  
BREWERY  
SINCE 1995

NAKA-KU, SUMIYOSHI-CHO 6-6B-1  
Phone: 045-640-0271 Pub Hours:  
Weekdays: 6-11pm, Weekends, 1-11pm  
www.yokohamabeer.com

2-15 Higashi-Dori,  
Fukutomi-cho, Naka-ku,  
Yokohama  
☎ 045-341-0450  
weekdays:  
🕒 17:00-23:30  
Sat. Sun. & Hol:  
🕒 13:00-23:30  
Closed:  
Thursday

YOKOHAMA BAY  
TRADE MARK  
BREWING CO.

http://baybrewing.jp

**SAKE TODAY**  
THE WORLD'S FIRST  
ENGLISH-LANGUAGE SAKE MAGAZINE

Sake Today  
CELEBRATING THE WORLD OF SAKE CULTURE

Sake Today  
CELEBRATING THE WORLD OF SAKE CULTURE

www.sake-today.com/orders

**Tomei's** Since 2004  
California Wine Dining in Motomachi  
元町 カリフォルニアワイン&ダイニング

A CASUAL ELEGANT WINE DINING EXPERIENCE  
FOR THE NOVICE AND ACCOMPLISHED WINE DRINKER  
カジュアルでエレガントなワインディング体験を  
ワインビギナーからワインエキスパートまで

Unique California Wines!  
カリフォルニアのこだわワイン

Outstanding Food Menu!  
とびきりのフードメニュー

Online Retail Shop!  
オンライン・販売ショップ

Sunday Live Music!  
サンデーミュージックライブ!

Open Every Evening!  
年中無休 (年末年始を除く)

(FB) Tomei's Wine Bar & Wine Shop  
www.tomeiwines.com  
045-212-5446  
info@tomei.co.jp

Mon.-Fri. 6pm - 11pm  
Sat./Sun./Holidays 12pm - 12am  
月～金 18時～23時  
土/日/祝日 12時～24時



AMERICAN CRAFT BEER + SPIRITS

アメリカンクラフトビール日本全国冷蔵配送!

HOME DELIVERY ★ COLD & FRESH



そのビールは本当に品質管理されていますか?

輸入者ラベルの

要冷蔵

マーク

がおいししさの印

ナガノトレーディングはブリュワリー出荷直後のトラックから港、船、日本国内の保管からお客様の配送に至るまですべて冷蔵保管冷蔵配送。最高レベルのクラフトビールを「現地そのままのおいしさで」お届けします。

Nagano Trading, the trusted importer and distributor of American craft beer fresh from the brewery - 100% Cold Chain = Quality your customers can taste! Contact us to keep your customers satisfied with cold kegs from the best breweries in America!



NAGANO TRADING @COM

USA FEB 14th 2016 USA 3 YEAR ANNIVERSARY USA

USA FEB 8th 2016 SUPERBOWL LIVE EVENT USA

# Synchronicity

Up until now the otherwise lively main strip of Isezakicho Mall has been a dead zone for craft beer in this city where it flourishes. Thankfully, one of the area's newest bars, Synchronicity, has changed that. This brightly lit, relatively spacious bar in the heart of the city is yet another place where you can try some of Japan's best brews.

Previously located above Craft Beer Bar in the Kannai area, owner Fukamachi Keiichi took notice of the growing popularity of craft beer and decided to go that route when they relocated. The bar currently offers six rotating craft beers on tap (all domestic upon our visit) served in three sizes: S 280ml, M 360ml, and L 568ml British pints (¥650~/800~/1250~). There is also an ample selection of bottled brands (mostly imports, ¥700~). The menu further features two full pages of cocktails (¥750~)—your date or friend that doesn't drink beer will be happy.

Synchronicity's staff cooks up specialty smoked foods daily, and all are great beer snacks. The recommendation of the day, smoked scallops (¥600), paired perfectly with the lager on tap (Hinomaru from Ibaraki). For those looking to shake the winter chill, the pork stew (made with Guinness, ¥850) with a side of baguette (¥200) for dipping should do the trick. The menu has a wide variety of other dishes from curries (¥700-¥900) to bolognese (¥800) and tacos (¥500).

にぎやかなイセザキ・モールの中心部は、これまでクラフトビールに関しては未開拓地であった。しかしありがたいことに、この地区に最近新しくできたバー、シンクロニシティがその状況を打開してくれた。この十分に広く明るい店内は、日本最高峰のビールを飲める場所となった。

以前は関内のクラフトビアバーがあるビルの2階にあったのだが、代表の深町圭一はクラフトビール人気の上昇に気づき、移転を機に方向性を変えてやっていくことを決めた。当店は樽生で6銘柄のクラフトビールをローテーションで提供している(今回訪れたときは全て国産ビールだった)。グラスのサイズは3種類から選べる:S 280ml, M 360ml, そしてL 568mlの英パイントグラス(¥650~、¥800~、¥1250~)。瓶ビールは大部分が輸入もので、十二分な品揃えだった( ¥700~)。さらに、カクテルメニューは2ページにわたる(¥750~)——ビールを飲まない人にとってはありがたい。

当店自慢の自家製薫製は毎日その日に調理されていて、どれもビールとの相性が素晴らしい。『今日のおすすめ薫製』のホタテ(¥600)は、樽生のラガービール(茨城の日の丸)とよく合う。

冬の寒さを吹き飛ばしたい方は、豚肉のスタウト煮(ギネス使用、¥800)とディップ用のバケット(¥200)を頼むと良いだろう。食べ物のメニューは幅広く、カレー(¥700~¥900)にポロネーゼ(¥800)、さらにはタコス(¥500)までである。

カウンターは10席あり、4人がけのテーブルが4つある。このバーは、恋人と、友達と、同僚と、または独りで飲みたい人に……いろいろな場面に適している。



There are ten seats at the bar and four tables each seating four. The bar is appropriate for dates, friends, co-workers and those drinking solo.

Note: smoking is allowed inside.



## Synchronicity

MAP  
8

### Address・住所

中区伊勢佐木町1-7-9 イセフクビル1F  
Naka-ku Isezaki-cho 1-7-9 Isefuku Bldg 1F  
TEL: 045-315-2532

### Hours・営業時間

12:00~26:00(L.O25:30)  
Closed Wednesdays  
定休日 水曜日



# Christmas Market

Akarenga's Christmas market was as popular as ever this year. Many flocked to the Art Rink to enjoy a few laps on the ice. Others chose to make their day a bit merrier with some hot apple juice mixed with brandy. Yum! Note that the ice-skating rink is open until February!

2015年の赤レンガのクリスマスマーケットは、いつも通り大盛況だった。Art Rinkにはたくさんの方が押し寄せアイススケートを楽しんだ。一方で、ホットアップルジュースにブランデーを混ぜた美味しいカクテルを飲みながら、もう少しクリスマス気分を楽しんだ人もいる。このアイススケートリンクは2月まで営業していることをお忘れなく!



# Holiday Illuminations

As usual, the city looked beautiful cloaked in festive holiday lighting. Cameras and selfie sticks were everywhere as people searched for the perfect shots to post on their favorite social media site. Illuminations last through January in many parts of the city.

例年通り、街はクリスマスイルミネーションに覆われ見ごたえがあった。そして、最高のショットをお気に入りのソーシャルメディアに投稿しようと、カメラや自撮りスティック片手に撮影する人の姿が街中に見かけられた。イルミネーションを1月まで行う都市がたくさんある。



バイリンガル!

日本全国、クラフトビアを楽しめるお店を見つけよう。  
Find Craft Beer Anywhere in Japan

クラフト・ビア・ジャパンのアプリ

DOWNLOAD  
NOW!



[www.japanbeertimes.com/craftbeerjapan](http://www.japanbeertimes.com/craftbeerjapan)



# ALL FLAVOR. NO PULP.

*Grapefruit Sculpin IPA, now available in bottles and on draft at a bar near you.*

**CRAFTED IN SAN DIEGO, CALIFORNIA**

**IMPORTED BY**



NAGANO TRADING @COM

045-315-5458

sales@naganotrading.com

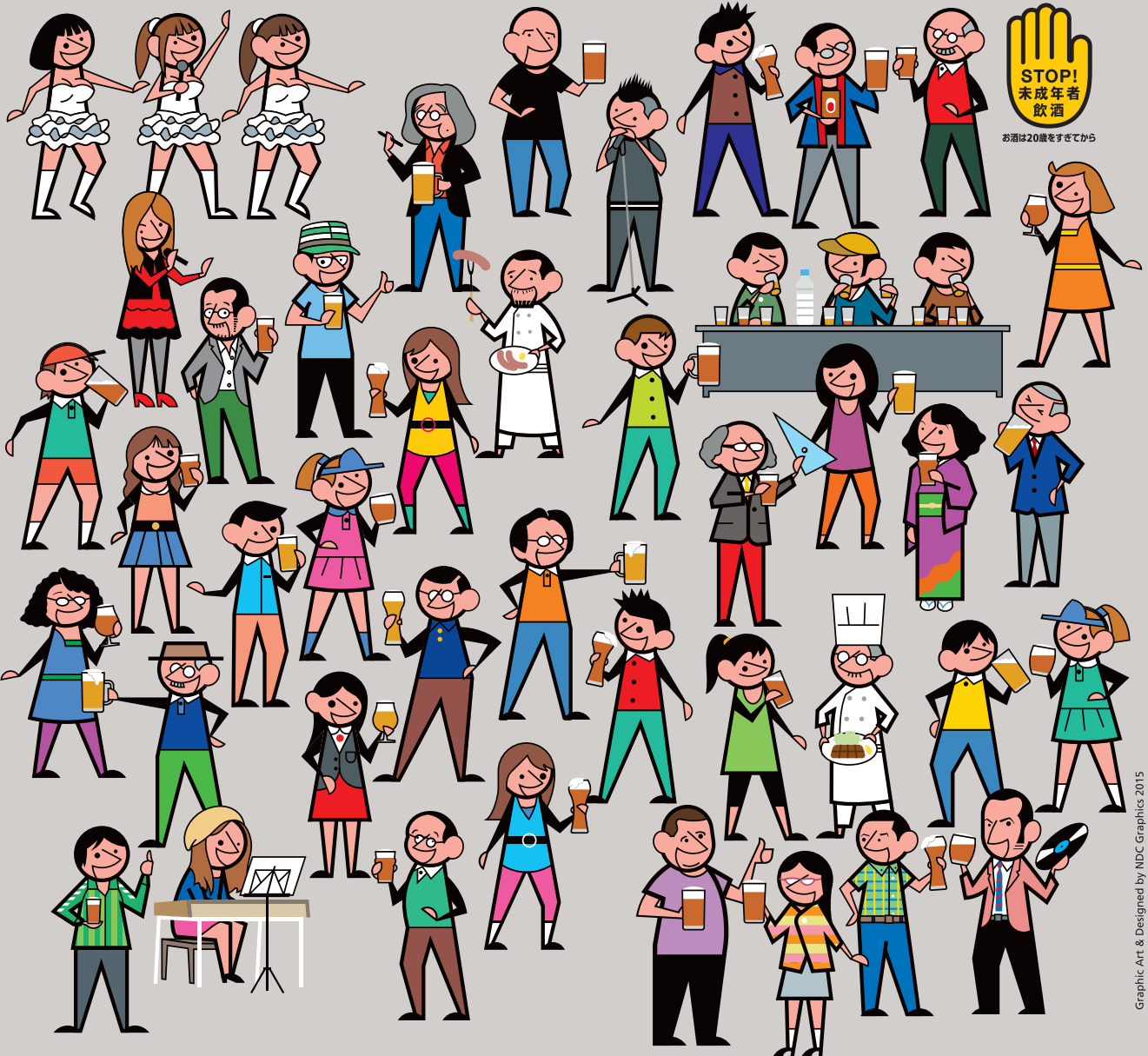




# JAPAN BREWERS CUP FESTIVAL 2016

◆主催：JAPAN BREWERS CUP実行委員会 [実行委員長：鈴木真也] ◆協力：日本ビアジャーナリスト協会 | Japan Beer Times  
◆問合せ：横浜ベイブルーイング[株] | 横浜市中区福富町東通2-15-1F | Tel.045-341-0450 | <http://japanbrewerscup.jp>

1 | 29 **金** 17:00~21:00 | 30 **土** 13:00~21:00 | 31 **日** 13:00~19:00  
◆会場 — 横浜大さん橋ホール ◆入場料 = 500円ビール代別途 [各社販売]



170~200種のビールが1杯300円から楽しめます。



- BEERS**
- 出展ビールメーカー
  - アクアスビール
  - Outsider Brewing
  - 秋田 雫ビール
  - AQ Revolution
  - 元々醸造
  - Evergreen Imports
  - OH!LA!HO BEER
  - 海軍の麦酒
  - 風の谷ビール
  - KYOTO BREWING
  - 御殿場高麗ビール
  - KOBAYASHIレーディング
  - シャトーカミヤ牛スプルワリー
  - 湘南ビール
  - スワンレイクビール
  - ティーワン・ハーバー・フルワリー
  - Devil Craft Brewery
  - 東海地ビール 金屋Q&D
  - 栃木ケンウッドワリー
  - Nagano Trading
  - 霞ヶ浦ビール 日本海醸造部
  - 箱根ビール
  - Far Yeast Brewing
  - フリーフルーイニング
  - フルマスター
  - フレストンエール
  - 盛田金じゃびビール
  - ハケ屋フルワリー タッチダウン
  - ヤッホーフルーイニング
  - 横浜ビール
  - 横浜ベイブルーイング
  - リオ・ブルーエーキング・コー
  - ロムビア
  - 六甲ビール
  - Y.MARKET BREWING 池
- FOODS**
- フード出展
  - 梅や
  - 焼肉屋
  - Charcoal Grill green
  - ユーバーシェルト 他